



Domáca čokoládová zmrzlina s kakaovými bôbmi

Dokonalá domáca čokoládová zmrzlina, jedine s Drvenými kakaovými bôbmi Dr. Oetker.

4 porcie



jednoduchá príprava

do 15 minút



Prísady::

Prísady:

100 g čokoláda horká
2 PL Prírodné kakao Dr. Oetker
soľ
360 ml smotana na šľahanie (33%)
200 g mlieko kondenzované sladené
(1/2 plechovky)
1 balenie Drvené kakaové bôby Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
uzatvárateľná dóza (20 x 12 cm)

- 1 Na prípravu zmrzliny čokoládu nalámeme do kastrólika a vo vodnom kúpeli ju rozpustíme. Pridáme kakao a soľ, vymiešame dohladka a odstavíme.
- 2 V mise vyšľaháme smotanu elektrickým ručným šľahačom dotuha. Postupne zašľaháme kondenzované mlieko. Nakoniec zašľaháme čokoládu a kakaové bôby.
- 3 Zmrzlinu dáme do dózy, uzavrieme a odložíme aspoň na 6 hodín do mrazničky.

